



Dank hochentwickelter, lebensmittelechter Polymermaterialien ist heute möglich, sauerstoff- und feuchtigkeitsdurchlässige Kunststoffe herzustellen, die sich zu kostengünstigen Kunststoffdärmen von gleichbleibender Qualität verarbeiten lassen. Früher galten spezielle papier- oder kollagenbasierte Materialien bei Räucher-, Pökel- und Rohwaren als unentbehrlich. Heute können dafür durchlässige NOVA-Därme eingesetzt werden. Die entscheidenden Vorteile einer konstanten Durchlässigkeit liegen darin, dass ein ungleichmäßiges Trocknen und eine Hautbildung vermieden werden, sowie in den konstanten Leistungskennwerten. Mit den durchlässigen NOVA-Kunststoffdärmen lassen sich Räucher-, Pökel- und Rohwürste noch kostengünstiger und effizienter produzieren.

Durchlässige NOVA-Kunststoffdärme

Schnell gereifte Salami/Pepperoni

Die durchlässigen NOVA-Kunststoffdärme ermöglichen es, Waren mit Enddurchmessern von 28 bis 100 mm zu produzieren, sodass die typischen Kaliber von gereiften Salami und Pepperoni abgedeckt werden. Nie war es einfacher, Pizzabelag und sonstige Zutaten herzustellen. Verfügbar in Farbrichtungen, die auf Faserdärme abgestimmt sind, wie etwa Rot- und Brauntönen, sowie transparent und in bläulichen Farben für das betriebsinterne Garen. Unser Technik-Team berät Sie gern bei der Entwicklung optimaler Gareinstellungen, um die gewünschte Beschaffenheit zu erzielen.

Lyoner in Ringform

Mit den durchlässigen NOVA-Kunststoffdärmen ist es problemlos möglich, traditionelle Waren wie etwa ringförmige geräucherte Lyoner herzustellen. Dank eines besonderen Verfahrens können Kunststoffe erhalten werden, die gekrümmte Formen annehmen können, wie bei einer Lyoner im Ring. Die Merkmale vermitteln den Gesamteindruck von Natur- oder Kollagen-därmen, wobei der hochpräzise Herstellungsprozess jedoch für eine gleichbleibende und zuverlässige Qualität sorgt. Der Kunststoffdarm lässt Rauch hindurch, sodass sich Aromen und Farben wie bei einem handwerklich gefertigten Produkt entwickeln können.

Räucherschinken

Für Räucherschinken mit größeren Kalibern sind durchlässige NOVA-Kunststoffdärme eine hervorragende Lösung. Als geraffte Därme bieten sie eine ausgezeichnete Garkontrolle und sind sehr anwendungsfreundlich, was die Erzeugung erstklassiger Schinkenprodukte mit größeren Durchmessern betrifft. Dank der kontrollierten Feuchtigkeits- und Wasserdampfdurchlässigkeit werden stets Endprodukte mit sehr ansprechendem Aussehen erhalten.

Würstchen

Die Herstellung vegetarischer sowie fleisch- und geflügelbasierter Würstchen gehörte zu den ersten Anwendungen von NOVA-HD-Kunststoffdärmen. Mit Kalibern von 15 bis 32 mm werden alle gängigen Würstchentypen von Cocktailwürstchen, über solche der 50-g-Klasse bis hin zu dickeren Jumbo-Würstchen, polnischen Kielbasa und Knackwürsten abgedeckt. Dank der Rauch- und Wasserdampfdurchlässigkeit kommt es zu einer guten Farb- und Aromaentwicklung. In einigen Märkten bleibt der Darm auf dem Produkt, damit es optisch gut wiedererkennbar und bei der Handhabung geschützt ist. Die durchlässigen NOVA-HD-Kunststoffdärme eignen sich für alle industriellen Füll- und Portioniermaschinen. Sie bieten nicht nur eine hervorragende Kalibertreue, sondern auch eine verbesserte Ausbeute, Kosteneinsparungen und ein appetitlicheres Aussehen.

Traditionelle Geschmackerlebnisse in hochmoderner Verpackung

Die durchlässigen NOVA-Kunststoffdärme sind das Ergebnis der modernsten Werkstoffforschung. Sie verringern die Gesamtbetriebskosten, sorgen für eine beständigere Produktqualität bei ansprechendem Aussehen und eignen sich für viele beliebte und traditionelle Produkte. Erzielen Sie das Geschmackserlebnis von früher, von dem Ihre Kunden heute noch schwärmen, mit der Technologie von morgen! Bestellen Sie jetzt eine Probe für Ihre Anwendung!

Traditionell bekannt für die Herstellung dieses altmodischen Geschmacks, wurde ein kleines, geschlossenes Nebengebäude namens Räucherei genutzt, um Fleisch mit Salz und Rauch zu reifen, um ihm eine längere Haltbarkeit zu verleihen.

